

Wielkanocna babka Trzy-smaki



Autor: **KORAL**
Przepisów: **636** Ocena: **11610**

 > 6 os.  60 min  łatwe  dostępne



Składniki:

- mąka pszenna 160 g mąka kukurydziana 40 g mąka ziemniaczana 200 g
- cukier 220 g
- margaryna 250 g
- jajka 4 sztuki
- suchy mak 60 g wiórki kokosowe 40 g
- mleko 85 ml
- proszek do pieczenia 1 łyżka
- olejek migdałowy
- Lukier: cukier puder mleko, sok z cytryny

Sposób przygotowania:

- 1 Wszystkie mąki przesiać z proszkiem do pieczenia.
Margarynę utrzeć, dodając stopniowo jaja, cukier, mąki, mleko.
Do utartego ciasta wsypać mak z kokosem. Jeszcze raz dokładnie utrzeć ciasto i wylać do dwóch foremek wysmarowanych tłuszczem i wysypanych mąką.
Piec około 50 minut w 170-180 C.
Lukier.
Cukier puder wymieszać z niewielką ilością mleka i soku z cytryny.
Ostudzoną babkę polać lukrem i udekorować kwiatkami z masy cukrowej.

Twoje notatki do przepisu: